



***Ouverture pour les fêtes :***

***24 décembre : 7h30-18h / 25 décembre 7h30-11h***

***Commandes pour le 24, 25 et 31 uniquement en magasin***

***Fermé le 26, le 1<sup>er</sup> et le 2 janvier***

**Les Songes  
653 rue Lebas  
59830 Cysoing**

---

## LES BÛCHES DE FÊTES

---



- \* **L'intense au chocolat** 24€ pour 4/6 parts, 40€ pour 8 parts  
Croustillant au praliné, crumble aux noisettes et mousse légère au chocolat noir.



- \* **La subtile framboise** 42€ pour 8 parts  
Framboises fraîches, éclats de mûres et groseilles, crème légère finement parfumée, chantilly aux zestes de citron vert, le tout posé sur une meringue.



- \* **Les agrumes** 40€ pour 8 parts  
Mousse très légère aux zestes d'agrumes, confit d'oranges, marmelade orange pamplemousse, biscuit noisettes et sablé croustillant.



- \* **La bûche noix de pécan et dulcey** 48€ pour 8 parts  
Mousse au dulcey (chocolat caramélisé maison) et son praliné aux noix de pécan, posé sur un financier aux éclats de pécan et son sablé



- \* **La finesse de la vanille** 46€ pour 8 parts  
Mousses légères aux deux textures, infusées à la vanille réunionnaise accompagnées d'un sablé croquant et d'une dacquoise aux amandes.



- \* **La bûche glacée** 24€ pour 4/6 parts, 40€ pour 8 parts  
◦ Glace maison vanille et son caramel beurre salé, le tout sur un biscuit meringue et recouvert d'une crème légère



- \* **La pavlova poire et sirop d'érable** 42€ pour 8 parts  
Poire fraîche et sirop d'érable en caramel et en crème légère, meringue et éclats de noix torréfiés



- \* **La création de l'année : le marron rencontre les îles** 46€ pour 8 parts  
Bûche subtile associant différentes textures du marron et une saveur florale d'outre-mer

*Tous les entremets sont disponibles en individuel en magasin dès novembre pour les curieux*



---

## L'apéritif & les entrées

---



### \*Le plateau apéritif du monde 65€ pour 40 pièces

- Le mini burger de bœuf, sauce poivre et roquette
- Verrine de cabillaud au lait de coco et curry rouge
- Verrine de salade fraîcheur au persil plat
- La noix de St Jacques snackée sauce espagnole



### \*Le plateau apéritif gastronome 75€ pour 40 pièces

- La grosse St Jacques contisée de truffe
- La bille de foie gras et sa subtile note de poire et sauternes
- La verrine de velouté de topinambour aux éclats de marrons
- La cuillère de saumon gravelax et sa sauce crémeuse au combawa



### \*Le saumon gravelax au poids 12€ les 100g

Nous vous conseillons 100g par convive.



### \*La foie gras au porto et poivre au poids 12€ les 100g

Nous vous conseillons 80g par convive.

Une caution de 30€ par plateau vous sera demandée pour le prêt de la vaisselle

---

## LE MENU DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2023-2024

---

70€ / invité, disponible 24,25 et 31



### \*L'apéritif

- La bille de foie gras et sa subtile note de poire et sauternes
- Le gravelax de saumon et sa sauce crémeuse au combawa
- Salade fraîcheur au persil plat
- Le mini burger de bœuf, sauce poivre et roquette



### \*Les entrées (une entrée au choix)

- La tranche de foie gras maison au poivre et son chutney d'oignons
- La noix de saint Jacques snackée, bouillon thaï et légumes croquants
- Le velouté de topinambour, dès de foie gras et éclats de marron



### \*Les plats (un plat au choix)

- La poularde aux morilles, sauce jurassienne, purée céleri
- Le saumon frais cuit en galette de riz, sauce lait de coco, légumes sautés et riz jaune
- La noix de saint Jacques, sauce au champagne, butternut en purée et rôti



### \*Le fromage

Planche de fromages affinés, pains aux fruits et salade



### \*Les desserts (un dessert au choix)

- L'entremets création marrons/fleur des îles
- La noix de pécan au dulcey
- La pavlova : aux fruits rouges ou poire sirop d'érable

Assortiment de 3 macarons à déguster avec le café ou le thé